

## TRÊS BAGOS RESERVA

### BRANCO 2023 | DOC DOURO

É a marca bandeira da Lavradores de Feitoria, tendo sido a primeira a nascer do conceito de união: junta três castas autóctones provenientes das três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Com estágio parcial em madeira, é um perfil que soma fruta, frescura e estrutura, trio que garante um bom potencial de evolução em garrafa. Bom potencial gastronómico e uma amplitude de harmonização “todo-o-terreno”.

**Enólogo:** Paulo Ruão

**Castas:** Viosinho, Gouveio e Rabigato

**Tipo de Solo:** Xisto

**Idade das Vinhas:** Acima de 30 anos

**Vindima:** Manual em caixas pequenas

**Vinificação:** Fermentação em inox e barrica

**Estágio:** Inox e barricas de carvalho francês, durante 6 meses

## Notas de Prova

**Cor:** Palha, citrino e brilhante.

**Nariz:** Muito elegante, aromático e intenso. Algo mineral, repleto de fruta fresca, como pera e alperce. Apresenta ainda toques de citrinos e alguma baunilha, que lhe confere complexidade.

**Boca:** A entrada é fresca, plena de fruta e com uma excelente acidez. Bastante mineral, complexo e com final longo e elegante. Promete longevidade.

**Temperatura de Serviço:** 11.°C

**Harmonização:** Para beber como aperitivo, a solo, ou à mesa, com saladas elaboradas, cocktail camarão, peixe gordos, bacalhau, polvo e carnes brancas. Apto para veganos e vegetarianos.



### Informação Técnica

**Álcool:** 13,0%

**Acidez Total:** 5,00 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,43

**Colheitas:** 2017 a 2022

### Disponível nas seguintes embalagens:

**Garrafas:** 750ml / 1500ml

**Unidades por embalagem:** 6 e 12 garrafas em caixa de cartão e caixa individual Magnum

**Vedante:** Rolha Microgranulada

**Modelo Garrafa:** Bordalesa